46e Année. — N° 28. 14 Juillet 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le projet du Gouvernement sur le sucrage des vendanges

Voici le texte du projet de loi adopté par le Gouvernement :

En vertu des articles 7, paragraphe 1, de la loi du 28 janvier 1903, 6 de la loi du 6 août 1905, 5 de la loi du 29 juin 1907 et 91 de la loi du 13 juillet 1925, reproduit à l'article 251 du 1er Décret de codification du 21 décembre 1926, le sucrage des vins en première cuvée est actuellement autorisé en France dans la proportion de 10 kilos de sucre par 3 hectolitres de vendanges et moyennant une taxe complémentaire sur le sucre employé de 100 francs par 100 kilos.

Cette réglementation a été rendue applicable à l'Algérie par décret des 21 septembre 1903, 26 août 1907 et 11 décembre 1925. Elle a également été introduite, avec certaines modalités spéciales, dans les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, par le décret du 25 août 1921, ratifié par la loi du 24 janvier 1929.

Dans la pensée du législateur, le sucrage en première cuvée ne devait avoir d'autre but que de remédier aux défauts résultant, par suite du climat, du terroir et plus simplement de la saison, de l'insuffisante maturité des raisins. Il ne devait constituer, en définitive, qu'un procédé de vinification destiné à permettre au producteur de fournir au consommateur des vins de table agréables au goût et demeurant à peu près constants d'année en année.

Mais, surtout au cours de ces dernières campagnes, la mesure a été détournée de son but.

Aux époques où le vin atteint des prix élevés, il est tentant pour les producteurs d'accroître la richesse alcoolique ou la qualité de leur récolte. Le bénéfice de l'opération est facile à déterminer, puisque le degré hectolitre de vin se vend à un cours environ deux fois supérieur au prix de revient du sucre qu'il faut ajouter à la vendange pour l'obtenir.

D'autre part, la chaptalisation permet de remédier aux défauts de tenue, de goût et de couleur des vins faibles, produits dans des terres basses, par des vignes dont le rendement a été poussé à l'extrême par une taille appropriée, mais au détriment de la qualité : elle favorise ainsi la surproduction.

Aussi le sucrage en première cuvée menace-t-il de prendre de l'extension, notamment dans les régions méridionales de la France et en Algérie où l'on n'avait pas, jusqu'ici, l'habitude de le pratiquer.

Des mesures restrictives s'imposent donc de toute urgence et il est indispensable qu'elles soient mises en vigueur avant les vendanges prochaines.

Tel est le but des articles A et B qui s'inspirent d'une proposition de loi n° 1231, présentés le 7 février 1929, par M. Barthe, député, et un grand nombre de ses collègues.

La réforme préconisée se caractérise essentiellement par le fait : 1. que la quantité de sucre à employer serait déterminée, à l'avenir, en fonction, non seulement du volume des vendanges, mais aussi de la superficie des vignes en production ; 2. que le droit au sucrage serait réservé aux régions où cette opération répond à une véritable nécessité ; 3. enfin que la chaptalisation ne pourrait en aucun cas être pratiquée pour les moûts en vendanges issus d'hybrides producteurs directs.

Un renforcement des pénalités actuellement en vigueur est rendu nécessaire parce que le maximum de la réparation pécuniaire susceptible d'être exigée atteint à peine, dans certains cas, le bénéfice que l'opération irrégulière aurait procuré à son auteur.

Article 1er A. — La 2e phrase de l'art. 251 du 1er décret du 21 décembre 1926, portant codification des textes législatifs en matière de contributions indirectes, est rédigée comme suit :

La quantité de sucre ajoutée ne peut être supérieure à dix kilogrammes (10 kil.) par trois hectolitres de vendanges ni à deux cent cinquante kilogrammes (250 kil.) par hectare de vigne en production.

L'article 251 est, en outre, complété par la disposition suivante :

Le sucrage en première cuvée ne peut être pratiqué que dans les régions déterminées par arrêtés du Ministre de l'Agriculture, pris sur avis conforme de la Commission consultative interministérielle de la viticulture. Cette opération ne peut, en aucun cas, porter sur des moûts ou des vendanges issus d'hybrides producteurs directs. Ces dispositions sont applicables à l'Algérie.

Aucune modification n'est apportée, dans les départements du Bas-Rhin, du Haut-Rhin et de la Moselle, au régime des vins tel qu'il est organisé par le décret du 25 août 1921, ratifié par la loi du 24 janvier 1929.

Article B. — L'article 260 du décret du 21 décembre 1926 précité est complété comme suit :

A ces peines s'ajoute une amende complémentaire de 500 fr. sans décimes,

par 1.000 kilos de sucre détenu, transporté, vendu ou utilisé en infraction aux dispositions qui précèdent.

Le Gouvernement, se rangeant au texte accepté par le Groupe viticole de la Chambre, a donc écarté l'amendement « immoral » contre lequel j'avais protesté.

Tout est bien qui finit bien.

Reste la question de savoir quels départements seront autorisés à pratiquer la chaptalisation.

La réforme que l'on va accomplir donnera peut-être quelque déception aux régions méridionales, car elle ne peut qu'encourager l'emploi intensif du sucre dans les départements autorisés.

Aussi conviendrait-il, à notre avis, de ne considérer cette première restriction de l'emploi du sucre de betterave que comme l'amorce d'une solution plus radicale.

Sucre de betterave ou sucre de raisin? Vinage?

Cette solution vient d'être préconisée par la Société d'Agriculture et par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, dont nous avons récemment publié les vœux.

Ces Sociétés demandent :

« Que l'emploi du sucre de raisins ou le vinage à la cuve avec de « l'eau-de-vie de vin, soient autorisés en remplacement du sucrage « par le sucre de betterave ou de canne. »

La Fédération des Associations viticoles du Centre et de l'Ouest, avait, il y a quelques années, émis un vœu analogue, au moins en ce qui concerne le vinage à la cuve.

Tous ces vœux tendent, en résumé, à n'admettre dans la préparation du vin que des matières issues du raisin. — On nous permettra de rappeler que depuis 1903, c'est-à-dire depuis 26 ans, déjà nous avons préconisé dans ce journal l'emploi exclusif du sucre de raisins en vinification (1).

A cette époque, période de crise viticole, nous avions réuni de très nombreuses adhésions de toutes les régions de France, à l'exception de la Bourgogne. Et l'adoption immédiate de cette mesure nous aurait peut-être épargné les ruines amenées par la multiplication des vins de sucre jusqu'au mouvement libérateur de 1907.

Nous écrivions dans le *Progrès* du 25 janvier 1903 :

« *Substituons le sucrage par le raisin au sucrage par la betterave :* « Le libre emploi du sucre de betterave conduit à la multiplication

(1) Voir *Progrès Agricole et Viticole* du 25 janvier 1903, page 99.

« des vins ; au contraire, le sucre de raisin n'existe qu'à condition
« d'avoir détruit le vin qui l'a produit. »

La seule objection sérieuse que l'on puisse faire à l'emploi du sucre de raisin, c'est qu'il coûterait plus cher que le sucre de betterave ; le prix du degré d'alcool ainsi obtenu serait même supérieur au prix du degré d'alcool du vin employé à produire le sucre, puisqu'il y aurait, en plus, les frais de concentration.

Mais ne semble-t-il pas que les régions froides, auxquelles le projet actuel va faire un cadeau royal : le monopole de la chaptalisation, pourraient, sans en souffrir réellement, supporter ce léger excédent de dépense ?

En 1903, notre faible voix n'a pas été entendue. Mais voici que la Chambre d'Agriculture de la Gironde, d'accord avec la plupart des sociétés de ce département, reprend la question et la grande influence dont elle est détentrice lui permettra, nous l'espérons, de la faire aboutir.

La chaptalisation par les moûts concentrés est de pratique courante en Italie; en Hongrie, elle ne peut être pratiquée qu'avec du moût concentré, à l'exclusion du sucre de betterave; etc. Nous serons bientôt le seul pays qui veuille marier la betterave avec le raisin.

Le vinage à la cuve est plus contesté. Pratiqué avec l'alcool provenant de la distillation du vin, il a également pour résultat de diminuer la quantité d'hectolitres de vin jetée sur le marché. Il a rendu de grands services dans le passé, et la plupart des anciens dirigeants de la viticulture en ont préconisé l'usage pour liquider en partie les récoltes surabondantes.

Cette opération est également favorable au point de vue technique :

« On ne sera pas sans remarquer — écrivait M. Semichon, dans
« une étude sur les méthodes de vinification (1) — que j'ai volontaire-
« ment inscrit parmi les méthodes de sélection des ferments l'addition
« au moût d'alcool de vin. Je considère en effet que le vinage à la
« cuve est une excellente méthode de vinification, à condition qu'il
« soit opéré avant le départ de la fermentation. . . Je ne désespère pas
« qu'un jour vienne où plus de valeur soit attribuée aux données
« scientifiques dans l'élaboration des lois économiques. Ce jour-là, on
« reconnaîtra qu'il faut faire une part à l'emploi de l'alcool de vin
« dans la vinification. Comme corollaire et comme avantage seulement
« accessoire, les vignerons pourront ainsi beaucoup mieux utiliser les
« résidus et les déchets de la vinification. »

(1) *Revue de Viticulture*, 26 septembre 1907.

Voilà donc deux grosses questions remises sur le tapis... et du « pain sur la planche » pour les controverses.

Conférence entre viticulteurs algériens et métropolitains

Au sujet de la conférence que nous avons annoncé, « La Voix des Colons » et « L'Algérie agricole », publient les précisions suivantes :

« Une réunion doit effectivement avoir lieu dans la seconde quinzaine du mois de juillet prochain à Montpellier. L'initiative en a été prise par M. Aymes, président de Confédération des vignerons algériens, qui se trouve être, en même temps, pour l'exercice 1929-1930, président de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie. Cette réunion groupera les membres de la Commission qui a été nommée par le Congrès de Marmande en 1927, et qui a été chargée *d'étudier les mesures d'ensemble capables d'obvier à une crise éventuelle de la surproduction viticole,* et non pas de poursuivre l'étude de la question des vins d'Algérie. »

Le mildiou

Pour la première fois, on nous signale des attaques sérieuses de mildiou sur divers points de nos vignobles.

Nous avons, d'autre part, reçu de l'Oranie des sarments et grappes totalement détruits.

L. Degrully.

LES PRODUCTEURS DIRECTS

DANS LES CENTRES RÉGIONAUX VITICOLES DE L'AUDE (1)

1. — Au château de Montredon, près Narbonne, M. le Marquis de Scorailles, a créé un champ d'expériences, bien conçu. Il comprenait, au début, 90 variétés, dont la plupart, jugées insuffisantes, ont été éliminées. Trois vinifera : le Terret gris, le Bénicarlo, le Carignan ont été greffés pour servir de témoins. Aucun soufrage ni sulfatage n'a été appliqué sur les hybrides, non plus que sur le Vinifera.

M. de Scorailles met cette vigne à la disposition de l'Office. M. Dupuy, Professeur d'agriculture à Narbonne, suit de très près ces essais et en recueille tous les ans les observations.

Voici la production par pied et les observations résumées :

(1) Publiée par l'Office régional agricole du Midi.

Hybrides noirs

Seibel. — 1.000, 2 k. Vigoureux et frais. — 4.643, 3 k. 300. Vigueur moyenne, frais, belle grappe, craint un peu le mildiou. — 2.007, 3 k. 600. Vigueur moyenne, sans taches de mildiou. — 5.163, 2 k. 200. Rouillé mildiousé. — 5.320, 3 k. 300. Peu vigoureux, sain. - 5.339, 1 k. 900. Moyenne vigueur, rouillé, mildiou. — 4.877, 3 k. 900. Vigueur moyenne, frais.

Bertille-Seyve. — 460, 2 k. 300. Faible, frais. — 822, 2 k. 500. Vigueur moyenne, frais.

Couderc. — C 2, 3 k. 200. Vigoureux, beau raisin. — C3, 3 k. 400. Supérieur à C 2. — 7.120, 2 k. 100. Vigueur moyenne, indemne maladies. — 7.161, 2 k. 900. Supérieur au précédent.

Gleon. — 21, 2 k. 800. Moins vigoureux que les précédents.

Hybrides blancs

Seibel. — 2.653, 2 k. 900. Vigoureux comme végétation, mildiou feuilles. 5.474, 2 k. 600. Vigoureux, fertile, grappe petite. — 4.989, 2 k. 700. Feuille mildiousée, oïdium. — 5.213, 2 k. 900. Fertile, pas mildiou, petites grappes.

Baco. — 22 A, 4 k. 400. Vigoureux et frais.

Gaillard. — 157, 3 k. 100. Végétation faible, mildiou sur feuilles.

Les cépages témoins de la région méridionale ont été en 1928, sulfatés et soufrés — car, en 1927, leur récolte avait éte à peu près anéantie par l'oïdium. Ils ont produit :

Bénicarlo	4 k. 400
Carignan	3 k. 700
Terret gris	3 k. 900

2. — Chez M. Pierre Razouls, à la Prairie, près Narbonne, une collection d'hybrides porte sur une étendue de 25 ares, dans un terrain bas, humide, drainé, mais soumis à la submersion hivernale et à des arrosages l'été.

Voici les notes recueillies :

Hybrides noirs

Seibel. — 1.000, 4 k. 200. Vigoureux, pas de différence sur 3309 et franc de pied. — 5.409, 4 k. 100. Sur 3309, souffert pourriture. — 4.877, 5 k. 100. Raisin à goût framboise, bien sur 3309. — 4.643, 4 k. 900. Moyennement vigoureux. — 5.813, 5 k. 300. Grappe très lâche, très gros grain, maturation tardive.

Couderc. — 7.120, 4 k. 200. Chlorosé franc de pied. — 3, 5 k. 300. Vigoureux sur 3309.

Malègue. 829-6, 4 k. 200. Maturation trop précoce, pourriture.

Hybrides blancs

Seibel. — 4.762, 5 k. A millerandé et pourri de bonne heure, belles grappes. — 4.986, 5 k. 100. Très vigoureux sur 3309. — 4.995, 3 k. 300. Vigoureux sur 3309, pas de pourriture.

Ces hybrides n'ont reçu aucun traitement et ont été indemnes de mildiou et d'oïdium.

3. — A Sérame, chez M. le Marquis d'Exeat, commune de Lézignan, les hybrides producteurs directs sont déjà cultivés sur une vaste échelle. Dans une très bonne terre d'alluvion aux bords de l'Aude, un Couderc 3 est très

beau, comme végétation et récolte. Le 4877, sur Rupestris du Lot, est considéré comme l'un des meilleurs cépages : il est greffé sur dix milles pieds en 1928. Le 5915 est également très gros producteur, mais ses rameaux cassent facilement au vent. Le Seibel 5813 présentait une vigueur extraordinaire, en même temps qu'une abondante récolte. C'est un cépage tardif, craignant la sécheresse, qui exige, impérieusement, des terres riches et fraîches. Nous donnons dans le tableau suivant, les rendements obtenus à Sérame en 1928, de quelques-uns des hybrides cultivés.

Désignation des Hybrides	Surface en Ha.	AGE en années	PORTE GREFFE	Production en 1928		NATURE des TERRAINS
				de la Parcelle	à l'Hectare	
7120	1	4	R. Lot	70 hl.	70 hl.	Argilo calcaire
7120	1	9	»	67 »	67 »	Fond d'étang sec
7120	3	7	»	202 »	67 »	id.
7120	2	11	1202 Lot	247 »	123 »	Alluvion
7120	2	7	Direct	202 »	101 »	Alluvion maigre
4643	0,30	11	Lot	67 »	201 »	Bonne alluvion
2007	0,10	11	Direct	16 »	160 »	id.
C. 3	0,15	4	Lot	16 »	106 »	id.
C. 2	0,10	4	Direct	1,50	150 »	id.
4877	0,15	4	Lot	24 »	160 »	id.

4. — Chez M. Montagne, à Gléon, commune de Villesèque des Corbières, un 7120, de 15 ans, grffé sur 3309, conduit sur fil de fer, à la taille longue, en sol arrosé, produit de 120 à 130 hectolitres à l'hectare.

Le 157 Gaillard, dans les mêmes conditions, donne de 100 à 120 hectolitres. Ce cépage exige deux ébourgeonnages dans l'année.

Le 829-6 est, à Gléon, plus gros producteur que les précédents, donnant de 150 à 160 hectolitres à l'hectare.

Après avoir observé le 21 de Gélon depuis 1916, il a été propagé en terrain de coteau. C'est l'analogue du 4877 de Seibel. Le 3013, blanc, est fort intéressant pour la production du raisin de table : sa grappe est belle, à gros grains, fermes, translucides, de bonne saveur et de maturité contemporaine de celle du Chasselas.

5. — M. Léon de Capella possède, à Mas-Saintes-Puelles, un vignoble de producteurs directs de 12 hectares. L'Office Agricole de l'Aude et l'Office Régional du Midi l'ont subventionné, dès le début, pour les recherches des cépages convenant le mieux aux terres très calcaires, dosant de 14 à 26 o/o de chaux, très chlorosantes. De plus, le milieu est favorable aux maladies cryptogamiques, l'anthracnose notamment.

Le 829-6 s'est bien trouvé sous ce rapport, d'un badigeonnage à l'acide sulfurique à 10 o/o. Le 5163, bien que présentant des souches vigoureuses, craint aussi l'anthracnose.

Dans les sol calcaire à 18,6 o/o très attaquables, le Seibel 4986 est un peu chlorosé, le 5213 l'est beaucoup.

En terrain à 14,40 o/o de carbonate de chaux, les Seibel 4955, 5202, 5409 ne sont point chlorosés, mais sont peu vigoureux. Au contraire 5813, 2007, sont très chlorosés, tandis que 6740 ne l'est point. Un troisième sol contient 21,60 o/o de calcaire très assimilable : y réussissent, sans presque se chloroser, les Seibel 5455, 4643, 6905.

Résistent bien aux attaques de l'oïdium : 2007, 5308, 5061, 127 de Seibel et 22-A de Baco.

Pour l'ensemble de son vignoble de producteurs directs, M. de Capella récolte une moyenne de cent hectolitres à l'hectare, avec un titre moyen de 10°2. L'encépagement du vignoble de production est, en majeure partie, composé de 2207, 128, 1020, 4643 de Seibel, 829-6 Malègue, 157 Gaillard et Baco 22-A.

Parmi les cépages noirs, le 4643 S. est très beau, greffé depuis dix-sept ans sur le 3309. Le 5163 est meilleur sur 3309 que sur 93-5 et mieux encore sur 1202. Ce dernier cépage est très résistant au mildiou et productif. Le 4643 produit un peu moins que le 2007, mais son vin est meilleur. Il craint un peu l'oïdium et il convient de le soufrer deux fois.

Parmi les blancs, adoptés dans le vignoble, le Baco 22-A porte de grosses récoltes, demeure l'un des meilleurs, quoique de maturité un peu tardive.

Girerd 157 est toujours gros producteur et régulier, malgré le manque de vigueur de sa végétation.

Le 4986, Seibel, produit de belles grappes en quantité, résistant à l'oïdium et au mildiou. Le moût pèse 10° : il est très légèrement atteint par la pourriture grise. C'est l'un des meilleurs hybrides pour la région de Mas-Sainte-Puelles.

La question d'affinité est étudiée avec soin par M. de Capella. Beaucoup d'hybrides disparaissent par manque d'affinité. Témoins, le 6131 sur 3309 ; 6096 sur 1202 ; 5495, 5437, 4915, 13709 sur 93-5. Cette étude est suivie de très près par l'Office Agricole de l'Aude.

Vigne d'hybrides de Carcassonne

L'Office Agricole de l'Aude, aidé par l'Office régional du Midi, a créé aux portes des Carcassonne, dans un terrain dont la richesse en carbonate de chaux varie de 30 à 46 o/o, loué à M. Lassalle, horticulteur, une vigne d'étude des principaux hybrides producteurs directs, susceptibles de rendre des services aux viticulteurs des régions de polyculture.

Cinquante-quatre hybrides y sont étudiés, dont quarante greffés et dix francs de pied. Ces divers cépages ont été greffés sur neuf porte-greffes, de manière à élucider le plus tôt possible, la question d'affinité. Ce sont le Riparia × Berlandieri 161-49 de Couderc, le Bourrisquou × Rupestris 93-5 de Couderc, le Rupestris du Lot, le Riparia-Gloire de Montpellier, le Riparia × Berlandieri 33-Ecole, le Berlandieri × Riparia 420-A, le Chasselas × Berlandieri 41-B (de Millardet et de Grasset), les Riparia × Rupestris 3309 et 3306.

La vigne est à sa sixième année de greffe. Les observations sont relevées par M. Lassalle, le Directeur des Services Agricoles et les Élèves-Maîtres de l'École Normale d'Instituteurs, dont les expériences sont à peine distantes de cent mètres.

Des étiquettes métalliques indiquent, par des couleurs différentes, la nature du greffon et de son porte-greffe.

La vigne est installée sur fil de fer. La taille de Royat est adoptée. Tandis que la production avait beaucoup laissé à désirer en 1926, en raison de la coulure générale des producteurs directs, celles de 1927 et de 1928 lui ont été bien supérieures, sans être remarquables à cause de l'extrême sécheresse de l'été. Néanmoins, la production moyenne, par pied, a oscillé entre 3 kgs 5 et 5 kgs 200, selon les cépages et les porte-greffes.

M. Sarcos, docteur en pharmacie et son fils, ont bien voulu, pour la quatrième année, se charger de la vinification méthodique de ces cépages et de l'analyse complète de leurs vins.

Trois experts très qualifiés : MM. Sémichon, directeur de la Station Œnologique ; Vidal et Auzias, négociants en vins à Carcassonne, ont été chargés de la dégustation de ces produits.

Les rameaux cassent très facilement sous l'action du vent, pour le 5455 Seibel et le Baco 22 A. Certains hybrides rouges ont leurs feuilles grillées par la chaleur, témoins 5437, 5450 et 5575 Seibel. Il en est autrement pour les hybrides blancs qui sont très résistants, particulièrement les 4762, 5213, 5409, 6468 Seibel.

Résistent à la sécheresse 7120 Couderc. 2653 Seibel.

Ont beaucoup souffert des attaques de l'oïdium : les 450 Bertille Seyve, 157 Gaillard, 2049 Malègue, 4694, 5213, 5436, 5163, 5455, 5565 Seibel.

Sont sensibles au mildiou 829-6 Malègue, 4643, 2653 Seibel et 157 Gaillard.

Par contre, résistent fort bien aux maladies cryptogamiques : 5813, 5213, 6468, 2007 Seibel, Baco 22 A, 5308, 5061, 127 Seibel.

Hybrides rouges

Parmi les producteurs directs rouges qui donnent, dans l'Aude, d'excellents vins, nous citerons le Castel 19637, qui donne un vin « d'une très grosse couleur franche et vive, très net de goût, fruité, très intéressant », ont déclaré nos dégustateurs.

Le Malègue 829-6, de première époque, ayant une bonne affinité pour tous les porte-greffes vigoureux. Vin excellent, ressemblant au Carignan. Est sensible au mildiou, à l'oïdium et à l'anthracnose.

Le 6905 Seibel tient la tête des hybrides noirs, par sa production, la bonne qualité de son vin, sa grande vigueur, sa résistance aux maladies. Ses grains sont parfois atteints par la subérose. Il réclame un soufrage, ne coule pas.

Le 21, dit de Gléon, correspond au 4877 de Seibel, donne une grosse production, avec de très belles et grosses grappes. « Son vin est d'une jolie couleur rouge vif, vert de fruit, droit de goût. »

Le 5455 Seibel, par sa résistance au mildiou et l'excellence de son vin d'une jolie couleur mérite d'être propagé dans l'Aude. Craint un peu le vent et l'oïdium. Est un bon greffon pour tous les porte-greffes usuels.

Il en serait de même du 5575, s'il n'était un mauvais greffon, son vin étant légèrement foxé.

Le 4643 est parmi les plus cultivés, malgré sa sensibilité à l'oïdium. S'adapte très bien au 3309 sur lequel il est très vigoureux. Résiste très bien à la sècheresse et au grillage. Produit de belles grappes donnant un très beau vin, légèrement framboisé, meilleur que celui du 2007.

Le 20007 de seconde époque, débourrant de bonne heure, est un peu sensible aux gelées. Sa grosse production, sa résistance aux maladies, à l'oïdium surtout, son excellent vin le font se développer, bien qu'il aoûte assez mal son bois dans les milieux frais et humides.

Sans le goût d'herbe, désagréable, que présente son vin, le 6151, en raison de son abondante production, se serait développé.

Le 5437 est le roi des teinturiers. « Son vin est extrêmement riche en matière colorante, droit de goût, très apprécié ».Une attaque tardive de mildiou des feuilles, en provoque le rougissement et la chute prématurée.

Le 7120 de Couderc est fort répandu, en raison de sa résistance aux maladies et à la sècheresse, de son affinité pour les divers porte-greffes. Demande une sélection très attentive. Ne produit « un bon vin, de couleur franche, rouge, vif, neutre, franc de goût, un peu vert, qu'après quelques années.

Le 5813 occupe une assez grande place, en raison de sa résistance au mildiou, de sa forte productivité, d'un vin peu coloré, franc de goût, craint l'anthracnose.

Hybrides blancs

Parmi les hybrides blancs à adopter dans l'Aude, à la suite de nos six années d'observations, nous citerons :

6468 Seibel, qui très résistant au mildiou, a des grappes magnifiques, à grains ovales, se conservant bien et produisant « un excellent vin, très droit de gout ».

2653 (Flot d'Or), très productif, mais de résistance secondaire aux maladies et à la pourriture doit êfre sulfaté et soufré. Très résistant à la sècheresse, donnant de belles grappes à gros grains et « un vin agréable, de belle couleur, léger, avec un petit goût de terroir ».

4986 est parmi les meilleurs pour la splendeur de ses grappes, et sa haute résistance aux maladies. Réussit très bien dans la région de Castelnaudary. Son vin « de jolie couleur, dorée, agréable », a été jugé le meilleur par nos dégustateurs.

Le 5213 est très vigoureux et productif, résistant aux maladies et donne un bon vin, de couleur un peu verdâtre, très légèrement foxé.

Nous en dirons autant de 5257, avec en plus, une résistance au mildiou un peu faible.

Nous citerons, en dernier lieu, les hybrides anciens bien connus : 22 A Baco, résistant bien aux maladies, dont les rameaux cassent aux vent, donnant « un vin friand, agréable, un peu vert, net de goût, ayant la couleur légèrement verdâtre des vins du Gers, brillant ».

Le 157 Girard, très sensible au mildiou réclame de bons sols et des portegreffes vigoureux, végétation un peu faible, mais très productif. Son vin « madérise légèrement » a une bonne couleur jaune dorée. A une légére pointe de « fox ».

Signalons enfin ceux que nos dégustateurs ont trouvé excellents : 5691 « très jolie couleur, légèrement verdâtre, assez bon, intéressant, ayant du

plein, net de goût. 5436 très bon vin « à couleur ambrée, assez plein, un peu sec, agréable ».

Des essais de coupages poursuivis par les trois dégustateurs de l'Office de l'Aude, il résulte que le meilleur vin blanc pouvant être obtenu est celui qui consiste, dans le coupage, par tiers, des 4986, 5213, 5436. On obtient ainsi un vin brillant de belle couleur et de goût fort agréable, répondant aux besoins des consommateurs.

Il y a lieu de continuer ces études, car le dernier mot de la génétique vinicole n'est point encore dit.

BARBUT,
Ingénieur agricole
Directeur des Services agricoles
de l'Aude.

Dr GUILHEM,
Président de l'Office agricole
de l'Aude.

ACTUALITÉS

LE XVIIme CONGRÈS DE LA MUTUALITÉ

(25-30 juin 1929)

D'une façon générale, les Congrès ne sont point des pierres de touche, en fait d'idées ! ! ! On se contente d'émettre des vœux !

Nous devons cependant faire une petite exception pour le Congrès de Savoie, où quelques idées intéressantes et nouvelles furent dites ou proposées par certains orateurs et rapporteurs.

M. Cassez a demandé l'appui du Crédit agricole pour tous les artisans ruraux, ce qui est de rigueur actuellement. On manque, en effet, dans nos campagnes, de forgerons, serruriers, maçons, etc.

M. Roche-Agussol a présenté en excellents termes, sa thèse sur « le Comptoir vinicole », thèse très exacte, appelée pratiquement à rendre de grands services aux coopératives vinicoles, en leur facilitant l'écoulement de leurs productions, et cela à titre gratuit.

Au sujet des coopératives, on s'égare toujours des réalités, en demandant des exonérations fiscales « pour de vulgaires grosses épiceries », pour ce qui concerne « les coopératives d'achats ». En effet, ce n'est plus « de la coopération » mais « du vulgaire commerce » que « d'agioter » sur le dos des coopérateurs, lorsqu'on entasse en magasins, *et à l'avance*, des stocks de marchandises non encore demandées par les usagers. C'est notre thèse, et nous ajoutons que la loi devrait exiger la nomination d'une Commission des achats prise parmi les Présidents et coopérateurs, et cela en nombres égaux. Il s'agit, au point de vue fiscal, de distinguer *la coopérative de l'épicerie ou du bazar*. Tout est là ! Cela n'a pas encore été effectué !

M. F. Astier, comme nous, du reste, dans nos rapports, avons demandé l'élargissement des ressources affectées au Crédit agricole.

Personnellement, nous avons demandé pour obtenir des avances à faible intérêt, les concours des grandes banques et puissantes firmes d'engrais qui réalisent de gros bénéfices avec l'agriculture.

Nous estimons qu'on pourrait obtenir 500 millions par an destinés aux ingénieurs agricoles et agronomes, auxquels on n'a jamais facilité l'accession à la terre.

Parmi les orateurs : M. Guillot, chef de cabinet de M. le Ministre Hennesy, a excusé ce dernier et assuré le dévouement absolu du Ministre à la grande cause terrienne. La parole éloquente, chaude et vibrante de M. Guillot a été très goûtée.

M. le Ministre Antoine Borrel a rendu justice aux pères des Mutuelles, les Directeurs et Professeurs qu'on avait oubliés de remercier ! ! !

Au point de vue rural proprement dit, il convient de mettre très en relief les discours de M. le Ministre Boret et surtout celui du Sénateur Macheti, président des Mutualités Savoyardes qui sut brosser avec talent le faciès grandiose des sites Alpestres et magnifier le labeur de tous les montagnards. Les deux orateurs furent acclamés et félicités.

L'histoire de ces Congrès gagnerait à s'orienter vers des réalisations rapides, qui sont seules à intéresser les agriculteurs exploitants.

Réaliser, c'est intensifier !

Arthur Cadoret.

UNE PRATIQUE DU ROGNAGE

Sur votre dernier N° du *Progrès*, j'ai lu quelques lignes au sujet du rognage de la vigne qui m'incitent à vous communiquer le résultat de 50 ans d'expérience du rognage, pour que vos lecteurs aient enfin entre les mains une méthode du rognage de la vigne qui leur donnera le maximum des résultats.

La plupart de ceux qui pratiquent ou veulent pratiquer le rognage, ignorent tantôt l'époque à laquelle il faut le pratiquer, tantôt la longueur qu'il faut supprimer, et la grande majorité des viticulteurs, ce qu'il faut faire pour mener cette opération à bonne fin. Or, je serai bref. Peu de mots suffiront pour exposer *ma pratique du rognage de la vigne*.

1° L'époque la plus favorable pour le rognage, et ceci résulte de très nombreuses observations, est la fin de la floraison ou immédiatement après la floraison. Se bien garder de faire un rognage énergique au moment de la floraison, on s'expose à des résultats désastreux, mieux vaut alors avant la floraison. Ceci est clair, n'est-ce pas ?

2° Quelle longueur faut-il supprimer ? On dit, en théorie surtout, enlever tout ce qui est au-dessus de la deuxième feuille après le dernier raisin. Moi je dis : non. C'est trop rationnel Rognée ainsi, la vigne mûrira mal ses fruits dans la plupart des régions. De même que ne faire que supprimer quelques centimètres de tige, c'est travailler inutilement.

Voici encore le résultat d'une très longue expérience. Pour des sarments de 2 mètres, par exemple, enlevez 0 m. 80 de pousse. Pour une longueur de 1 m. 50, supprimez 0 m. 50 ; pour 1 mètre, enlevez 0 m. 25 ; pour 0 m. 50, rognez 0 m. 15 ; et pour les plus courts, quelques centimètres seulement.

Mais ne laissez aucune pousse, si courte soit-elle, sans être écimée. Exceptions : s'il se trouve un court bourgeon portant 2 ou 3 raisins, tandis que sur le même pied, un bourgeon bien plus long et plus vigoureux ne porte pres-

que rien comme récolte, rognez fortement le sarment vigoureux et ne touchez pas au malingre chargé de fruits. Ce dernier se développera vigoureusement sans nuire à l'ensemble de la récolte. De même, si vous avez à terre un sarment vigoureux de plusieurs mètres, n'hésitez pas à le rogner sur la deuxième feuille après le dernier raisin ; on facilite ainsi les façons culturales, et cela n'a aucune influence sur la maturité générale du cep.

3° Dans les terrains frais et fertiles, une vigne rognée donnera de nouvelles pousses au bout des sarments les plus vigoureux. Il faut alors pratiquer un deuxième rognage, celui-ci essentiel pour la récolte future, toujours en supprimant d'après les mêmes longueurs que ci-dessus sur les jeunes pousses, *et surtout*, enlever *tous* les raisins de ces nouvelles pousses dès qu'ils veulent entrer en floraison. Conserver ces raisins serait réserver à tous les aléas une récolte bien médiocre, bien mauvaise, et qui aurait une répercussion très nuisible sur celle de l'année suivante.

Voilà le résultat d'une pratique et d'une observation de 50 ans.

En suivant cette méthode, le viticulteur obtiendra une récolte sensiblement plus élevée que celle qu'il aurait eue en cours d'année, mais encore assurera une production plus élevée pour l'année suivante.

Ne pas rogner brutalement avec un bâton comme le font beaucoup de petits propriétaires, mais avec un petit sécateur à greffer ou à vendanger. Pour atteindre toutes les pousses, un bâton, même une faucille ne valent rien.

« Les observations relatées ci-dessus sont faites en pleine région des Corbières à l'altitude moyenne de 200 mètres. En plein littoral, la question de maturité ne serait peut-être pas à retenir, mais partout ailleurs, je suis d'avis d'en tenir compte. »

A. Busquet.

LA GREFFE MAYORQUINE

A l'exemple de bien des procédés ou inventions, la greffe mayorquine a passé par une crise de croissance dont elle vient de triompher définitivement.

Quelques timides essais ont été d'abord tentés avec plus ou moins de réussite. Il a fallu quelque peu tâtonner pour déterminer la saison, l'époque la plus favorable du greffage. Un essai au printemps ayant été nettement défavorable, cette saison a été éliminée. En août-septembre, il restait à préciser l'époque la plus avantageuse. Si l'on greffe trop tôt, en août, en avance sur la poussée de sève, le résultat est négatif. Si l'on greffe trop tard en septembre, il en est de même. Comme tous les pionniers, les premiers opérateurs ont fait quelquefois des expériences à leurs dépens. Mais enfin la voie est déblayée et les nouveaux adeptes ont l'avantage de pouvoir s'y élancer sans tâtonner.

D'après nos diverses expériences, il faut profiter de la poussée de sève qui se manifeste vers le 15 août et dure de deux à trois semaines. Cette époque peut être avancée de quelques jours si une pluie bienfaisante tombe dans la première quinzaine d'août, à la condition toutefois que les bois de

greffage soient aoûtés. En année normale, dans le Midi, l'époque la plus favorable est la deuxième quinzaine d'août avec prolongement à la rigueur jusqu'au 5 septembre.

La manière d'opérer, soit à la main, soit à la machine a été suffisamment décrite depuis plus de deux ans dans le « *Progrès agricole* » pour qu'il soit nécessaire de la répéter. Les lecteurs qui ne seraient pas au courant ont la ressource de s'adresser au journal pour se documenter.

Malgré que le sujet ait été abondamment traité, j'ai pensé qu'il serait intéressant pour les viticulteurs de voir pratiquer le greffage. Dans ce but, en août dernier, par la voie du « *Progrès agricole* », j'ai invité les propriétaires à se faire inscrire pour être convoqués en temps utile

Ils sont venus nombreux, patrons, régisseurs, greffeurs, assister à cette opération qui les a vivement intéressés autant par sa nouveauté que par sa simplicité.

Mais ce qui importe à connaître autant que la manière d'opérer, ce sont les résultats obtenus. Il n'y a rien de plus simple, puisque grâce à l'auto, les distances ne comptent plus. C'est de revenir voir le même champ, bien situé sur la route G. C. 34, kilom. 0,5 à 100 m. de la N. 87 entre Lunel et Nîmes où je me trouverai tous les jeudis de 15 heures à 18 heures.

Les visiteurs trouveront des greffes d'une vigueur inouie portant d'énormes raisins et des feuilles dont certaines sont de dimensions anormales Le sarment maître, solidement attaché à un tuteur et rogné a émis des contre-bourgeons des sarment qu'il a fallu attacher à leur tour, mais qui ramperont bientôt. Cinq greffes non rognées ont été palissées à des tuteurs élevés où elles peuvent monter librement, ce qui permettra de comparer le développement des sarments en rampant et en montant. A ce jour, 20 juin, leur hauteur varie entre 2 m. 25 et 2 m. 45. Quatre de ces greffes, groupées en carré pourront grimper à une tonnelle aménagée à cet effet.

Au moment du débourrement et de la décapitation, nous avons eu à lutter contre une invasion formidable de vers gris qui nous a fait craindre un désastre puisque nous en avons tué plus de quinze mille sur 2500 souches. Enfin toutes les difficultés ont été surmontées, et voici le résultat obtenu au moment de la vérification.

MANQUANTS — ACCIDENTÉS

Débuttés en hiver par affaissement et ouragan	10	
Abîmés par charrue, chevaux, déchaussage	24	34
Mauvaises soudures		2
Total		36

	Pour cent	
	MAUVAIS	BONS
En comptant 36 manquants	1, 44	98, 56
— — 2 —	0, 08	99, 92

Depuis lors les vers gris ont fait périr un certain nombre de greffes quand, après avoir détruit le bourgeon principal, ils en ont dévoré un deuxième et quelquefois un troisième. Les raisins, portés par le bourgeon principal ont été ainsi diminués en nombre. Il a fallu regreffer en fente environ soixante pieds, mais ce déchet ne peut évidemment être imputé à la greffe mayorquine.

Malgré tout, il y a encore de bons restes, ainsi que le constatent les visiteurs émerveillés.

Ce résultat n'est pas isolé, puisque un régisseur des environs de Béziers m'a fait savoir qu'il avait obtenu une réussite de 90 à 95 o/o, ce qui est encourageant pour un début.

Je peux donc affirmer encore plus fermement que jamais que la greffe mayorquine a fait ses preuves et que l'avenir lui appartient.

N. B. — Pour permettre aux viticulteurs de voir pratiquer cette greffe, j'offre de les aviser du jour et de l'heure où je l'opèrerai en août prochain sur un plantier en bordure d'une route. Il suffit de se faire inscrire à l'avance.

O. Duret
Propriétaire-viticulteur
Vergèze (Gard).

LA LUTTE CONTRE LES PARASITES DE LA VIGNE

INSECTES ET CHAMPIGNONS en 1927 et 1928.

—

En 1927 et 1928, la bouillie bordelaise appliquée dans notre Domaine de Pully aux dates mentionnées, a de nouveau donné la preuve d'une efficacité suffisante contre le mildiou. En 1927, la concentration du sulfate de cuivre dans la bouillie fut de 2 o/o pour le premier sulfatage, de 2 1/2 o/o pour le second et de 3 o/o pour les traitements suivants. En 1928, le premier traitement fut appliqué avec une bouillie à 2 o/o de sulfate de cuivre et les traitements suivants avec une bouillie à 2 1/2 o/o. Pour augmenter l'adhérence du liquide, nous avons toujours ajouté un litre de lait écrémé à 100 litres de bouillie cuprique.

Traitements opérés avec des bouillies bordelaises acides, neutres et alcalines en 1928.

Composition de la Bouillie bordelaise	Date des traitements	Date des observations	Observations
10,0 gr. de sulfate de cuivre (CuSo4) par litre.	29 mai	4 juin	Dommages sérieux sur feuilles : Brûlures.
	29 mai	4 juin	Chute des feuilles
10,0 gr. de sulfate de cuivre + 2.5 gr. de chaux hydratée (CaOH2) p. litre Bouillie acide.	7 juin	14 juin	Légères brûlures (taches) sans importance.
	14 juin	18 juin	Idem.
	6 juillet	29 juin	Feuilles indemnes.
	22 juin	10 juillet	Légères brûlures (taches)
10,0 gr. de sulfate de cuivre + 5,0 gr. de chaux hydratée p. litre. Bouillie légèrement alcaline.	29 mai	4 juin	Feuilles indem. de brûl.
	7 juin	14 juin	Idem.
	14 juin	18 juin	Idem.
	22 juin	29 juin	Idem.
	6 juillet	10 juillet	Idem.

10,0 gr. de sulfate de cuivre + 7,5 gr. de chaux hydratée p. litre. Bouillie légèrement alcaline.	29 mai	4 juin	Feuilles indem. de brûl.
	7 juin	14 juin	Idem.
	14 juin	18 juin	Idem.
	22 juin	29 juin	Idem.
	6 juillet	10 juillet	Idem.
10,0 gr. de sulfate de cuivre + 10,0 gr. de chaux hydratée p. litre. Bouillie nettement alcaline.	29 mai	4 juin	Légères brûl. s. feuilles; les bords des feuilles sont bruns et recroq.
	7 juin	14 juin	Fortes brûl. sur feuilles.
	14 juin	18 juin	Idem.
	22 juin	29 juin	Légères brûl s. feuilles.
	6 juillet	10 juillet	Fortes brûl. sur feuilles.
10,0 gr. de sulfate de cuivre + 15,0 gr. de chaux hydratée p. litre. Bouilie fortement alcaline.	29 mai	4 juin	Brûl. sérieuses s. feuilles dont les bords sont fortem. recroquevillés.
	7 juin	14 juin	
	14 juin	18 juin	
	22 juin	29 juin	Idem.
	6 juillet	10 juillet	Idem.
10,0 gr. de chaux hydratée par litre. Lait de chaux fortement alcalin.	29 mai	4 juin	Feuilles complétement indemnes de brûlures.
	7 juin	14 juin	
	14 juin	18 juin	Idem.
	22 juin	29 juin	Idem.
	6 juillet	10 juillet	Idem.
10,0 gr. de sulfate de cuivre + 2,0 gr. de vert de Schweinfurt + 10,0 gr. de chaux hydratée par litre. Bouillie alcaline.	29 mai	4 juin	Feuilles légèr. brûlées; les bords des feuilles sont bruns et recroq.
	7 juin	14 juin	Feuilles indemnes.
	14 juin	18 juin	Idem.
	22 juin	29 juin	Idem.
	6 juillet	10 juillet	Idem.
10,0 gr. de sulfate de cuivre + 2,0 gr. de vert de Schweinfurt + 15,0 gr. de chaux hydratée par litre. Bouillie fortement alcaline.	29 mai	4 juin	Les feuilles montrent de sérieuses brûlures, les bords des feuilles sont dess. et recroquevillés.
	7 juin	14 juin	
	14 juin	18 juin	
	22 juin	29 juin	Idem.
	6 juillet	10 juin	Idem.

H. Faes et M. Staehelin.

LA VENTE COOPÉRATIVE DU BLÉ

(Un bel exemple encourageant)

Tout récemment, s'est tenue à l'Arbret, près d'Arras, l'Assemblée générale de « l'Avenir Agricole », coopérative pour la vente des blés en commun, constituée depuis un an à peine, par la Fédération agricole du Pas-de-Calais.

En mars 1928 une enquête était faite auprès des syndicats locaux de la région

de l'Arbret sur un rayon de 10 à 12 km; 21 syndicats répondaient aux questions posées, accusant une superficie cultivée de 2.675 hectares, produisant, à 20 quintaux de moyenne, 53.500 quintaux.

En ne comptant pas que sur 50 o/o de la récolte totale on pouvait espérer une livraison moyenne annuelle de près de 27.000 quintaux.

Au début de juin, la construction des silos était commencée (4000 quintaux environ).

A la fin de juillet, la Coopérative était définitivement constituée.

Le 15 octobre, les silos recevaient leur premier chargement et la coopérative forte de l'appui que lui apportent les caisses de crédit agricole de la Fédération, et de la bonne volonté de ses fondateurs se mettait au travail.

Elle compte aujourd'hui 480 coopérateurs, répartis dans 60 villages des environs, et ayant tous livré des blés du 15 octobre 1928 au 31 mai 1929, au cours d'un premier exercice de durée limitée, la coopérative a reçu 33.565 quintaux; soit, 8000 de plus que le chiffre prévu pour une campagne complète.

Malgré une certaine résistance des acheteurs, et une campagne assez active menée contre l'organisation coopérative, en quelques semaines « l'Avenir Agricole » avait fait sa place sur le marché, par la qualité irréprochable et la bonne présentation des grains livrés.

On peut estimer à 3 frs par quintal environ, la plus value dont ont bénéficié non seulement les blés livrés à la coopérative, mais encore les blés vendus dans la région où s'étend son influence.

On prépare aujourd'hui, l'agrandissement du premier ensemble de silos et d'importants perfectionnements pour la manutention des grains.

Il était réconfortant de voir, à l'Assemblée générale, la satisfaction des coopérateurs, témoignage du succès de l'entreprise et récompense pour ceux qui l'on conçue et mise à exécution.

N.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Ecole d'Agriculture de Saintes. L'examen d'admission et le concours d'attribution des bourses à l'Ecole d'agriculture de Saintes auront lieu le jeudi 8 août prochain à l'Hôtel-de-Ville de Saintes.

Le nombre des places disponibles étant limité, les inscriptions et les demandes de bourses devront parvenir à l'Ecole le plus tôt possible.

Pour tous renseignements complémentaires ou pour recevoir le programme de l'Ecole s'adresser au directeur de l'Ecole à Saintes (Charente-Inférieure).

Fédération Nationale des Associations de défense des récoltes contre les dégâts de gibier. — M. le Ministre de l'Agriculture fait de grands et louables efforts pour intensifier la production du blé. MM. Avenel et Poissonnet de la Fédération Nationale des Associations de défense des récoltes contre les dégâts de gibier, viennent de lui écrire pour lui faire remarquer qu'il ne suffit pas d'emblaver de grandes surfaces et de cultiver des variétés à grands rendements pour récolter beaucoup, mais qu'il faut avant tout défendre les emblavures contre leurs ennemis et que parmi eux le lapin et le

sanglier causent à la culture du blé un préjudice énorme. De plus, le blé brouté par Jeannot gèle facilement. En outre, les riverains des bois sont souvent obligés de renoncer à la culture du blé ou de faire des variétés qui repoussent un peu sous la dent du lapin, mais produisent beaucoup moins que d'autres variétés.

La Fédération Nationale des Associations de défense prie M. Hennessy d'intervenir de toute urgence et énergiquement pour que le projet de loi relatif à la protection des cultures contre les ravages des lapins soit voté au plus tôt par le Sénat et que les propositions de loi concernant les sangliers soient discutées par la Chambre des Députés.

L'intérêt des cultivateurs et des consommateurs ne doit pas être sacrifié pour le plaisir de quelques mauvais chasseurs.

BIBLIOGRAPHIE

Code manuel du propriétaire agriculteur, du Fermier, du Métayer et du Régisseur, par Abel Beckerich, ingénieur agricole, Expert agricole près les tribunaux, Chef adjoint du Service de la main-d'œuvre et de l'immigration agricoles au Ministère de l'Agriculture. — Nouvelle édition, entièrement refondue du Code Manuel du Propriétaire Agriculteur publié en 1903, par Daniel Zolla, Professeur à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, et à l'Ecole libre des Sciences politique. — Paris. Marcel Giard, **1929. Un vol. de 1278 pages, 100 fr.**

Le Code Manuel que nous présentons aujourd'hui au public agricole est l'ouvrage le plus complet qui ait été publié jusqu'à ce jour en matière de droit rural.

Toutefois, le Code Manuel n'est pas un traité de droit, mais un ouvrage essentiellement pratique destiné à permettre à l'agriculteur de défendre ses droits, de connaître ses obligations et d'utiliser ces multiples institutions de mutualité ou de prévoyance que le législateur à mises à sa disposition depuis 1884 pour améliorer les conditions de la production agricole et de la vie rurale.

L'ouvrage a été écrit surtout pour les agriculteurs, avec le souci de leur apporter le moyen de *faire leurs affaires eux-mêmes* chaque fois que la chose ne nécessite pas absolument la présence d'un homme de loi, c'est par là que l'ouvrage se recommande au grand public agricole.

La première édition du Code Manuel parue en 1903 sous la signature de Daniel Zolla comportait 350 pages.

Le nouveau Code Manuel de M. Abel Beckerich est un fort volume de plus de 1.200 pages grand format qui pourra rendre aussi les plus grands services à tous les étudiants agricoles.

La première partie de l'ouvrage a trait au *droit civil*. Elle comporte des développements très complets sur les servitudes et services fonciers, la vente des produits agricoles, l'échange et le partage des biens ruraux, les warrants agricoles, les modes d'exploitations du sol, des cheptels, les sociétés agricoles. On y trouve également des chapitres sur l'usufruit, les successions, les contrat et surtout le contrat de travail, les privilèges et hypothèques et la prescription.

Dans la seconde partie, les *matières administratives* intéressant spécialement l'agriculture sont successivement étudiés : voirie, code de la route, régime des eaux, expropriation, réglementation des établissements dangereux, insalubres ou incommodes, associations syndicales pour améliorations foncières, répression des fraudes, législation forestière, impôts agricoles et police rurale (épizooties).

La troisième partie, qui comprend presque la moitié de l'ouvrage, se rapporte à la *législation rurale*. C'est d'abord l'étude des diverses institutions de mutualité : syndicats, coopératives et mutuelles avec des formules de statuts, des règles de constitution et des aperçus originaux sur le fonctionnement des organismes suivant les spécialités envisagées. En certains points même, l'ouvrage fait d'heureuses incursions dans le domaine de l'économie rurale, notamment en matière de crédit agricole et de crédit foncier.

Puis l'auteur passe en revue très longuement toute la législation ouvrière : accident du travail, institution de prévoyance, assurances sociales, accession à la propriété, bien de famille, protection de la famille nombreuse, allocations familiales, etc...

L'intensification de la production par l'enseignement agricole sous toutes ses formes et à tous les degrés, par les Offices agricoles et par les Chambres d'agriculture, font l'objet de chapitres très complets. Enfin l'auteur énumère tous les services que l'agriculteur peut demander aux différentes directions du Ministère de l'Agriculture.

Le Code Manuel dispensera le praticien de l'acquisition de tout autre ouvrage de droit. C'est une véritable encyclopédie de la législation rurale. La consultation en est facile et agréable. Au surplus, le volume est abondamment pourvu de formules d'actes, statuts de groupements agricoles, modèles de lettres, conseils pour constitution de dossiers, pour présentation des demandes à l'administration, etc...

CHEMIN DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MEDITERRANEE

D'EVIAN A NICE DANS LES AUTOCARS P.-L.-M. DE LA ROUTE DES ALPES

De juillet à septembre, les autocars P.-L.-M. de la Route des Alpes, parcourent quotidiennement, dans les deux sens, sept cent cinquante kilomètres de route.

Partant d'Evian, ils traversent les paysages si différents d'aspects du Dauphiné, du Briançonnais, du Queyras et atteignent, en six étapes d'une journée chacune, le littoral méditerranéen à Nice.

Entre Chamonix et le col de Lautaret, l'artère centrale passe par Annecy, Aix-les-Bains, Chambéry et Grenoble, alors qu'une variante a pour itinéraire Albertville, St-Jean de Maurienne et le col de Galibier.

La Route des Alpes constituent un véritable « Train de tourisme ». Elle en a la régularité, les itinéraires et les horaires fixés à l'avance. Le touriste peut s'engager du nord au sud ou du Sud au Nord pour ses six étapes ou seulement pour une partie d'entre elles ; il lui est loisible de les faire d'affilée ou de les espacer à son gré, en s'attardant, aussi longtemps qu'il le désire, dans un gîte d'étape d'où il visite les alentours.

***

De l'Auvergne au Alpes en autocar P.-L.-M.

En deux jours, les cars P.-L.-M. Vichy-Grenoble, par le Puy et la Chaise-Dieu, parcourent des régions intéressantes par leurs sites, leurs villes et leurs monuments. Ils sont en correspondance, à Grenoble avec les nombreux services P.-L. M. d'autocars qui, rayonnant vers le Jura, la Savoie, le Vercors, le Briançonnais, le Queyras, font de cette ville comme la plaque tournante du tourisme alpestre.

CHEMINS DE FER DU MIDI

Cartes d'excursions

Dans le but de permettre aux touristes en villégiature dans un centre des Pyrénées ou des Cévennes de profiter de leur séjour pour rayonner dans la région, la Compagnie du Midi, d'accord avec les réseaux de l'Etat et d'Orléans délivré, pendant la période du 10 juin au 30 septembre prochain inclus, des cartes d'excursions (individuelles ou de famille) valables trente jours.

Ces cartes donnent droit :

1°) A la libre circulation sur les lignes de certaines zones des Cévennes et des Pyrénées, permettant ainsi un voyage d'excursion sans programme arrêté d'avance ;

2°) A un voyage aller et retour sur les parcours compris entre le point de départ et les gares d'entrée et de sortie choisies sur le périmètre de chaque zone envisagée

La validité des cartes est susceptible de prolongation.

Les voyageurs d'une même famille ont droit, en outre à des réductions supplémentaires sur le prix de la carte d'excursion.

Les demandes de cartes doivent être faites trois jours à l'avance.

Pour tous renseignements complémentaires, consulter le tarif V. n° 5/.05 ; titre I ; chapitre, III déposé dans toutes les gares des réseaux de l'Etat, du Midi et d'Orléans.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — La situation n'a pas beaucoup changé pendant la dernière huitaine, dans les entrepôts parisiens, où les affaires de gros à gros restent sans grande importance.

Les prix pratiqués sont toujours faiblement tenus. On a payé des vins rouges 8° du Midi de 168 à 180 fr., des 9° de 170 à 195, des 10° de 200 à 215, il y a eu des différences sensibles suivant qualités et couleur des vins ; les très beaux vins étant toujours payés leur prix. Des vins blancs, des 9° d'origines diverses ont été offerts de 190 à 210 fr., toujours suivant qualités. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les détaillants n'ont pas modifié leur politique des achats ; ils ne s'approvisionnent toujours qu'au fur et à mesure de leurs ventes.

Gard. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 1er juillet	Cours du 8 juillet
—	—	—	
8°....................	148	7 à 8° 119 à 125	7 à 8° 119 à 125
8 à 9°....................		8 à 9° 125 à 130	8 à 9° 125 à 130
9 à 10°....................	à	»	»
11°....................		Costières 15,00	15,00
11 à	225		
Rosé, Paillet, gris...	150 à 185	14 à 15,00	14 à 15,00
Blanc Bourret........	180 à 215		

Gard. — **Sommières,** 29 juin (Cote de la Commiss. de Constatation des Cours).

Aramon de plaine, 120 à 128 fr. ; Aramon supérieur, 125 à 130 fr. ; Montagne ordinaire, 130 à 135 fr. ; Montagne 1er choix, 135 à 145 fr, ; Montagne supérieur, 135 à 145 fr. l'hecto ; Blanc, paillé, rosé, pas d'affaires ; Vins de distillerie, le degré, 10 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 2 juillet	Cours du 9 juillet
8°	160		
9°		8 à 9° 115 à 135	8 à 9° 115 à 135
10°	à	9 à 10°5 125 à 152	9 à 10°5 125 à 152
11°	205 fr.		
Rosé			
Blanc de blancs		15,50 à 16	

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouge, de 7 à 11 degrés, 17 à 1[illegible] fr. 50 le degré. Suivant couleur, qualité, logement et situation de la cave.

Observations. — On constate une plus value considérable pour les vins possédant couleur et qualité.

Alcools : Pas d'affaires.

Tartres secs : de 7 à 8 francs le kilo.

Béziers — (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 28 juin	Cours du 5 juillet
8°	152	»	
9°	à		»
10°	210 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°	19,00 à 20,00	«	13,50 à 14,50
Vins blancs	18,50 à 19,50	»	»
Petits degrés		15,00 à 15,50	14.00 à 15,00
Couleur moyenne		14 à 14,50	13,50 à 14,00
Supérieur		14,50 à 16,00	14,00 à 15,00

Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — Observation : L'établissement d'une cote exacte n'est pas possible par suite des grandes différences de prix résultant de la qualité de la marchandise. Expéditions très actives, enlèvement immédiat.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 30 juin au 6 juillet 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 115 à 150 l'hecto ; bourrets et picpouls, «« à «« fr. ; clairettes, »»» à ««« fr. ; rosés, 13 à 14,00.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 7 juillet 1929 : Vins rouges, de 15,50 à 15 fr. le degré.

Carcassonne. — Semaine du 29 juin au 6 juillet 1929 :

Vins rouges, 135 à 150 fr. l'hecto.

Narbonne. Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude, commission des cours : Observations : Les ventes signalées indiquant de grandes différences de prix suivant la qualité de la marchandise rendent impossible l'établissement d'une cote exacte. Les expéditions sont de plus en plus actives et les enlèvements immédiats.

Chambre de Commerce de Narbonne: Commission de constatation des cours. Cours moyens pratiqués du 27 juin au 3 juillet : Vins du Narbonnais, 8°, de 120 à 130 fr. ; 9°, de 130 à 140 fr. ; 10°, de 140 à 150 fr. ; de 11 à 12°, de 155 à 180 fr.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 14 fr. 25 à 15 fr. 50.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 14 fr. 25 à 15 fr. 50.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 29 juin	Cours du 6 juillet
—	—	—	—
8°........................		»	
9°........................	160	8 à 9· 118 à 128	
10°........................	à	9 à 10· 128 à 140	Pas de cote
11°........................	220	10 à 11·5	
11 à 13°			
12°..... ..			

Perpignan. — Cours des vins du 6 juillet, communiqué de la Chambre d'Agriculture : Vins rouges : Les ventes signalées à la commission sont faites à la base de 15 fr. le degré.

Alcools : pas de ventes signalées.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 3 juillet 1929. — Région, rouge 9 à 10· 127 à 138 ; blanc, 14,50 à 15; rosé, «»,»» à »«,«» l'hecto-degré, suivant qualité.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Besse-sur-Issole, 1.875 hl. rouge, 9°6, 120 fr. 55; Bras, 370 hl. blanc, 9°9, 145 fr. ; 300 hl. rouge, 9°5, 132 fr. ; Brignoles, 500 hl. greffe, 9°2, 125 fr. ; Draguignan, 540 hl. rouge, 9°8, 138 fr.; 200 hl. rouge, 10°, 145 fr. ; La Crau, 740 hl., 9°6, 130 fr. ; St-Zacharie, 353 hl., rouge, 10°, 160 fr. ; 750 hl. rouge, 9°2, 135 fr.; 450 hl. rouge, 9°2, 126 fr. ; Signes, 650 hl. greffe, 8°6, 129 fr. ; 800 hl. greffe, 8°7, 130 fr.

Féderation de Vaucluse. — Cavaillon, 300 hl. rouge, 8°3, 125 fr. ; Le Thor, 145 hl. rouge, 8°3, 125 fr. ; 600 hl. rouge, 8°3, 120 fr. : 1.500 hl. rouge, 8°3, 123 fr. ; Ste-Cécile, 180 hl. rouge, 10°6, 153 fr. 70 ; 500 hl. rouge, 10°6, 148 francs 40 ; 300 hl. rouge, 10°6, 148 fr. 40.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Eguilles, 120 hl. rouge, 9°6, 138 fr. ; Lambesc, 160 hl. rouge, 9°, 130 fr. ; Les Milles, 200 hl. rouge, 9°2, 140 fr. ; Les Granettes, 300 hl. rouge, 9°5, 135 fr. ; Simiane, 800 hl. rouge, 9°, 130 fr.; Cogolin (Var), 1.400 hl. rouge, 10°, 125 fr. ; 500 hl. rosé, 10°5, 180 fr. ; Velaux Coudoux, 155 hl. rouge, 10°2, 150 fr.

Haute-Garonne — **Fronton.** — Les affaires sont calmes ; il reste en cave environ un quart de récolte 1928. On peut traiter des beaux vins de 11° à 15 francs le degré.

Indre-et-Loire. — **Bléré.** — Il se traite quelques affaires en vin rouge à 18 fr. le degré propriété, soit 180 fr. l'hectolitre en 10° et en blanc au même degré à 200 fr. l'hectolitre. Peut-être que cette baisse s'accentuera encore malgré qu'il ne reste pas à la propriété de grosses quantités disponibles.

Var. — **Cozolin.** — Vins rouges 10° 135 fr. ; rosés 11° 150 fr. Peu d'affaires ; à mesure seulement des besoins de la consommation.

Rhône. — **Condrieu.** — A la suite de brouillards et d'averses orageuses, notre vignoble qui était superbe est menacé d'une invasion grave de mildiew. De partout on signale des atteintes sérieuses qu'on s'efforce d'enrayer par d'énergiques sulfatages.

ALGÉRIE. — Alger. — Du 29 juin 1929.

Vin rouge, 1er choix, 12,50 à 14,00 ; 2e choix, 11,00 à 12,00 ; 3e choix, 11,00 à 12 00 le degré.

Oran. — Du 29 juin 1929 :

1er choix, 11 à 12,«« ; 2e choix, »,«« à 11 ; 3e choix, «,«» à 11 fr. »».

ALCOOLS

Béziers. — 3/6 vin 86°, 760 à 965 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 820 à 825 ; 3/6 marc, 86°, ««« à 920; eau-de-vie de marc, 52°, 550 à 555 fr.

Narbonne. — 3/6 vin, «»«« à 1130 ; 3/6 marc, « «» à «««» ; eau-de-vie de marc, ««»« à »««« fr.; fine du Languedoc, »» ›» fr. les 60 degrés.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, «»»» à »««» fr. les 100 degrés.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 9 juillet 1929.

	courant	août	septembre-octobre
Blé	158-157,75	157 P.	157,75-158 P.
Seigle	121 N.	115 N.	114,50 N.
Avoine noire	114,75 P.	107,25-107,50 P.	110,25 P.
Avoine.......	112,50 N.	106 N.	106 N.

New York. — 5 juillet :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver........	128 7/8	122.34	122 41	— 0.61
Juillet....................	...., ./.	.....	......	....
Septembre..................	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre.................	139 1 8	98.85	131.83	— 0.60
Maïs disp...............	108 3/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/» c. le bushel («.« fr. »» les 100 kil., bigarré durum «»« «/» cents («»« fr. «»).

Alger. — 29 juin 1929.

Blé tendre colon 1er choix, 151 à 152 fr.
Blé tendre colon 2e choix, »»» à ««» fr.
Blé dur colon, 163 à 164 fr
Orge colon, «» à «» fr.
Avoine d'Algérie, ««« à «»» fr.

LAINES

Buis-les-Baronnies (Drôme). — Laine en suint, 850 à 900 fr. les 100 kilos.

Dreux (E.-et-L.). — Laines en suint, 11 francs le kilo.

Guéret (Creuse). — Laines en suint, 10 fr. le kilo ; dito lavées, 20 francs le kilo.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique, nus. Coprahs 1/2 Cochin 134 ; dito 1/2 blancs 118 ; ordinaires 115 ; arachides rufisques extra blancs 136 ; dito blancs 130 ; ordinaires 120 ; coromandel 115; ricins 60 ; lins 135 ; psalmistes 103.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 132 à 138 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr. ; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 350 à 360 fr ; sulfate cuivre neige, 355 365 à fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 33 fr. ; sulfate de fer, 33 à 37 fr. logé gare de Sète.

Montpellier — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 30 juin au samedi 6 juillet 1929

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill	Pluie 1928 mill.
Nantes						
Dimanche	19	»	25	20	»	»
Lundi	18	13	24	22	»	»
Mardi	»	»	25	20	»	4
Mercredi	23	13	12	16	»	»
Jeudi	»	»	19	17	»	»
Vendredi	»	»	23	21	»	»
Samedi	21	15	27	22	4	»
Total					67.2	6
Rochefort						
Dimanche	19	14	»	24	»	»
Lundi	15	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	»	20	»	1
Mercredi	27	17	»	18	»	1
Jeudi	»	»	»	18	»	»
Vendredi	»	»	»	24	»	»
Samedi	26	13	»	23	5.6	»
Total					107.9	8
Clermont-Ferrand						
Dimanche	22	»	32	26	6	»
Lundi	19	»	30	26	»	»
Mardi	»	»	»	»	»	»
Mercredi	25	10	24	17	»	»
Jeudi	»	»	20	17	»	»
Vendredi	»	»	21	20	»	»
Samedi	21	15	30	27	21	»
Total					179.	»
Bordeaux						
Dimanche	20	13	46	26	»	»
Lundi	20	12	25	25	»	»
Mardi	»	»	»	19	»	»
Mercredi	29	18	25	17	»	»
Jeudi	»	»	20	19	»	»
Vendredi	»	»	25	24	»	»
Samedi	27	14	32	25	1	»
Total					165.7	»
Toulouse						
Dimanche	20	11	27	24	2	»
Lundi	20	10	29	25	»	»
Mardi	»	»	29	24	»	»
Mercredi	31	18	25	12	»	»
Jeudi	»	»	22	20	»	»
Vendredi	»	»	25	24	»	»
Samedi	27	17	31	28	18	»
Total					188.6	»
Perpignan						
Dimanche	23	»	32	30	0.2	»
Lundi	22	16	25	23	»	»
Mardi	26	17	24	22	»	»
Mercredi	»	»	29	25	»	0.1
Jeudi	»	»	24	22	»	»
Vendredi	»	»	29	27	»	»
Samedi	31	16	25	22	»	»
Total					80.4	0.1

	Température 1929 maxima	Température 1929 minima	Température 1928 maxima	Température 1928 minima	Pluie 1929 mill.	Pluie 1928 mill.
Mourmelon						
Dimanche	24	10	26	24	»	»
Lundi	19	10	23	20	»	»
Mardi	»	»	29	27	»	14
Mercredi	21	7	20	18	»	2
Jeudi	»	»	17	15	»	»
Vendredi	»	»	22	10	»	»
Samedi	27	15	»	»	1	»
Total					51.7	26.
Besançon						
Dimanche	24	13	29	25	»	»
Lundi	22	6	28	22	»	»
Mardi	»	»	»	27	»	»
Mercredi	22	»	28	17	»	»
Jeudi	»	»	»	»	»	»
Vendredi	»	»	21	18	»	»
Samedi	28	15	27	24	»	»
Total					6.4	»
Lyon						
Dimanche	21	13	32	20	8.8	»
Lundi	21	10	31	29	»	»
Mardi	»	»	»	28	»	»
Mercredi	22	9	25	23	»	»
Jeudi	»	»	22	19	»	»
Vendredi	»	»	23	20	»	»
Samedi	24	17	30	21	2	»
Total					118.6	2.3
Marseille						
Dimanche	29	15	27	24	»	»
Lundi	15	»	28	26	»	»
Mardi	»	»	30	26	»	»
Mercredi	27	13	29	27	»	»
Jeudi	»	»	25	23	»	»
Vendredi	»	»	26	24	»	»
Samedi	26	19	28	24	»	»
Total					80.6	»
Montpellier						
Dimanche	26.6	19.9	26 7	12.2	10.2	»
Lundi	29.0	15.9	27.6	12.1	»	»
Mardi	28 0	15.9	30.0	12.5	»	0.5
Mercredi	28 2	18 0	27 4	16.0	»	»
Jeudi	31.1	21.0	28.6	11.3	»	»
Vendredi	30.6	16.3	27.0	10 9	»	0.4
Samedi	27.0	14.9	27 0	14 5	»	0.8
Total					66.6	1.7
Alger						
Dimanche	30.0	15.6	»	»	»	»
Lundi	32.7	15.5	»	»	»	»
Mardi	28.3	17.3	»	25	»	»
Mercredi	25.2	16.9	»	»	2.0	»
Jeudi	27.1	12.5	»	»	»	2
Vendredi	29 0	16 0	»	»	»	»
Samedi	26 7	16.8	»	23	»	»
Total					104.9	2

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.